

Товароведная характеристика и ассортимент чая

**дисциплина: «Товароведение и экспертиза
однородных групп товаров»**

Презентацию подготовила:

ст. группы ТДИк-214 Батова А. П.

Презентацию приняла:

к.т.н., доцент Ирина О. И.

«ЧА»

напиток из листьев чайного
куста в северных провинциях
Китая



茶

ЧАЙ

艹

ЗЕЛЕНЬ. ТРАВА

人

ЧЕЛОВЕК. ИМЕЮЩИЙ СВОЕ
МЕСТО НА ЗЕМЛЕ

木

ДЕРЕВО



Родиной чайного куста считают Индию, где в местности Ассами были найдены дикие кусты семейства Theaceae. Однако легенды, связанные с историей чая, уносят нас в Китай, где уже в 2700 г до н.э. в одной китайской рукописи упоминается о чае. По одной из легенд в 1737 г до н.э. китайский император кипятил воду в своем саду, вдруг с куста прямо в закипающую воду слетело несколько листьев. Он попробовал воду и пришел в восторг от приятного вкуса и нежного запаха. Так

1-ый лист

2-ой лист

3-ий лист

Типс (почка)

Флешь
(молодой побег)

Чай получают из молодых побегов — флешей (верхушечных частей растения, состоящих из почки и 2—5 молодых листьев).



Производством чая занимаются более 20 стран

Индия

Китай

Шри-Ланка
(о. Цейлон)

Кения

Япония

Индонези
я

Перу

Колумби
я

Турция

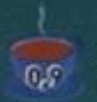
Бразили
я

Аргентин
а

Россия

И др.

КРУПНЕЙШИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ И ПОТРЕБИТЕЛИ ЧАЯ



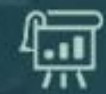
Потребление чая (кг на человека в год)



700 Производство чая (тыс. тонн)



Доля экспорта



MyShared

Химический состав чая

В состав готового чая входят различные соединения, обуславливающие его аромат, цвет и **тонирующие свойства:**

- *дубильные (фенольные) вещества;*
- *кофеин 2--4 %;*
- *витамины -- B1, B2, P, PP, C;*
- *пантотриновая кислота;*
- *эфирные масла;*
- *минеральные вещества*

(калий кальций фосфор магний и др.)

Содержание веществ в чае

- **Вода** 3-7 %
- **Сухие вещества** 93-97 %
- **Экстрактивные вещества**

В **зеленом** чае 40-50 %

В **черном** чае 30-45 %

- **Кофеин** от 2 до 4 %
- **Белковые вещества** составляют от 24,9 до 29,1 %
- **Углеводы**

Растворимые сахара 3--4,7 %

Клетчатка и гемицеллюлоза 7,9--16,8 %

- **Пектиновые вещества** от 2 до 3 %
- **Кислоты** не более 1 %

Производство



- **Черный чай**

Завяливание → Ферментация →
Скручивание → Сушка

- **Зеленый чай**

Пропаривание горячим паром для
прекращения процесса ферментации
→ Сушка → Скручивание → Досушка

- **Красный и желтый чай**

Частичная ферментация

Классификация чая

- **По цвету** - черный, зеленый, желтый, красный.
- **По месту произрастания** - Индийский, Китайский, Грузинский, Цейлонский и т.д.
- **По качеству** - букет, в/с, 1/с, 2/с, 3/с.
- **По технологии изготовления** - байховый, плиточный, кирпичный, разовой заварки, гранулированный, ароматизированный.

Международная классификация чая

- Черный байховый чай
- Пакетированный чай
- Гранулированный чай
- Зеленый чай
- Красный и зеленый чаи
- Фруктовый и травяной чаи
- Бергамотовый и другие ароматизированные чаи

Показатели качества чая

- **массовая доля влаги;**
- **массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ;**
- **массовая доля металломагнитной примеси;**
- **массовая доля общей золы;**
- **массовая доля водоростворимой золы;**
- **массовая доля сырой клетчатки;**
- **массовая доля мелочи.**

При оценке качества чая обращают внимание на:

Внешний вид

Цвет
разваренного
листа

Вкус

Аромат

Однородность
и
скрученность
чаинок

Дефектами чая считаются:

Засоренность - вследствие сбора с кустов грубого чайного листа и недостаточной очистке при сортировке

Кислый привкус и запах - из-за нарушения процесса и длительности ферментации, сушке

Затхлый, плесневелый и другие посторонние запахи - из-за нарушения технологии, повышенной влажности чая при хранении

Мешаный чай - неоднороден из-за плохой сортировки или плохого подбора по однородности при купаже

«Водянистый», «пустой» вкус настоя - из-за чрезмерно слабого скручивания или слишком длительной ферментации

Условия и сроки хранения

Чай



Срок хранения фасованного отечественного чая и купажированного с импортным - 12 мес.; фасованного импортного - 18 мес.; нефасованного черного и зеленого чая - 8 мес.



Хранение в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях при относительной влажности воздуха 60-65% (но не выше 70%)



При хранении не допуская соседства со скоропортящимися и резко пахнущими товарами

**Спасибо за
внимание!!!**

